



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK MARMELATI

<https://haber7.com>

500 gram çilek
1 su bardağı şeker
1 adet limon suyu

Çilekleri iyice yıkayıp temizleyin.

Saplarını kesin ve çilekleri dilediğiniz boyutta keserek mutfak robotuna koyun.

Su gibi olmayacak şekilde çekin.

Bir tencereye alın ve şekeri dökün.

Şeker ve çilek püresini iyice karıştırın.

Kenarlardan fokurdamaya başlayınca limonun suyunu sıkın ve limon suyunu sıktıktan 5 dakika sonra çilek marmelatını kavanoza alın.

Soğuncaya kadar oda sıcaklığında bekletin. Soğuduktan sonra ağzını kapatın ve buzdolabında saklayın.

Not: Limon suyu sıkarak, püre ve şekerin daha kıvamlı bir hale gelmesine yardımcı olur. Dilerseniz bir bonenin içinde yıldız anason, çubuk tarçın ekleyerek değişik bir aroma katabilirsiniz.

